



Conditions générales de vente Restaurant Envol à Angers

Les présentes conditions de vente sont conclues d'une part par le restaurant Envol, SARL RCP 49 au capital de 10500 euros dont le siège social est au 21 Boulevard du Maréchal Foch à Angers 49100, immatriculé au registre du commerce et des sociétés du Maine et Loire sous le numéro RCS 822921 516 000 24 (ci-après dénommée Restaurant Envol) et d'autre part, par toute personne physique ou morale souhaitant procéder à une réservation, (ci-après appelé « Client »), sans restriction ni réserve, à l'ensemble des produits et/ou des services proposés à la vente par " Restaurant Envol ". Elles sont accessibles à tout moment sur place et prévaudront, le cas échéant, sur toute autre version.

Article 1: Généralités

Le client reconnaît avoir pris connaissance et déclare expressément accepter les conditions générales de vente dès lors qu'une commande est passée. En ce sens, le Client accepte sans réserve l'intégralité des stipulations prévues dans ces dites Conditions, à l'exclusion de toutes autres.

Article 2: Réservation et commande de table en ligne

Les réservations de table se réalisent uniquement en ligne sur notre site internet: <https://www.restaurant-envol.fr/> via un module de réservation: myrezapp.com. Suite à la recrudescence des réservations non assurées et afin d'accueillir le Client dans les meilleures conditions possibles, le versement d'un acompte par carte bancaire est demandé pour chaque réservation, le montant de 20,00€ à 50,00€ par personne s'applique dès que la réservation est effectuée.

Article 3: Définition de ce qu'est un acompte

L'acompte est un 1er versement sur l'achat d'une prestation de services, c'est un engagement réciproque pour le Client et pour le restaurant Envol. Le restaurant Envol doit fournir la prestation de services et le client doit procéder au règlement de la facture de la prestation prévue par le contrat (sauf accord contraire entre les 2 parties). Si l'un ou l'autre se rétracte, s'il change d'avis, il peut être condamné à payer des dommages et intérêts. Conformément à l'article L214-1 à L214-3 du code de la consommation.

Article 4: Annulation d'une table réservée

En cas d'annulation d'une réservation confirmée, le Client s'engage à prévenir le restaurant Envol sans délai.

Un changement de date du dîner est considéré comme une annulation et donne lieu à l'application des conditions d'annulation du ou des acomptes.

Pour Annuler une réservation: lors de la réservation, un mail de confirmation est envoyé au client, une zone cliquable libellée «*Annuler ma réservation*» permet de suivre la procédure d'annulation. Une fois cette annulation enregistrée, le montant de l'acompte est restitué en intégralité.

Attention aucune annulation de moins de 6 heures avant la date et l'heure correspondant au dîner réservé, ne permettra une restitution du montant de l'acompte.

Article 5: Carte cadeau restaurant Envol

Le client peut commander une ou des cartes cadeaux sur <https://www.restaurant-envol.fr/> via un module carte cadeau sur: myrezapp.com. La carte cadeau est à utiliser en une fois, dans la limite du solde disponible et de sa date de validité. La durée de validité est limitée à 6 mois, prenant effet à compter de la date d'achat.

Usage de-s carte-s cadeau-x : Lors de la réservation d'une date de dîner, sur le site du restaurant Envol, onglet «*J'ai une carte cadeau*», plusieurs cartes cadeaux peuvent être déclarées pour un même table. La réservation de table en ligne avec usage d'une carte cadeau, ne donne pas lieu à un versement d'acompte. Lors du dîner, en cas de consommation supérieure au montant des cartes cadeaux, la différence sera réglée sur place, par tout autre moyen de paiement accepté par le restaurant Envol. Les cartes ne peuvent être ni échangées, ni reprises, ni revendues, ni remboursées même partiellement. Le Client s'engage à informer le Destinataire de la Carte Cadeau Envol de sa date limite de validité et de ses conditions d'utilisation. La réservation étant obligatoire, les clients devront se présenter avec leur carte cadeau le jour de leur venue au restaurant. Les cartes cadeaux ne sont pas utilisables sur les journées à thème, la liste exhaustive est à consulter sur le site internet, en voici quelques exemples : Saint-Valentin, soirées de réveillon de Noël et Saint Sylvestre, journées à thème spécifiques du restaurant ou privatisations. Pour toute question ou précision, le client peut également contacter le restaurant.

Article 6: La table et son menu

Sur une même table, le même type de menu doit être choisi par l'ensemble des convives, soit en menu Brodeur des saveurs soit en menu Envol. Le choix à la carte reste libre en totalité.

Les allergènes

Depuis le 1er juillet 2015, les restaurateurs doivent émettre la liste de leurs plats contenant un des 14 allergènes. Ce document permettra aux clients allergiques, à l'une de ces substances allergisantes, de pouvoir choisir un met en toute sérénité. Merci de nous informer lors de vos réservations de tout-e client-e allergique à un ou des produits alimentaires. Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées est paru au journal officiel le 19 avril 2015.

Article 7: Changement, partiel et/ou total du menu

Le Restaurant Envol, se garde le droit de procéder à des changements, partiels ou totaux des menus et de la carte proposée. Ne travaillant qu'avec des productions locales, françaises, maraîchers, bouchers, poissonniers, épiciers et autres fournisseurs ; le restaurant reste dépendant des fournisseurs, de la météo, de la saisonnalité et des cours du marché. Tous nos plats sont réalisés chaque

jour avec des produits frais et de qualité en respectant au mieux la saisonnalité.

Article 8: Tarifs et conditions particulières

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises, soit TTC. Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit : 10 % pour les prestations alimentaires et boissons « soft » et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées, animation, service et location de matériel. Toute augmentation de TVA survenue entre la commande et la date de votre venue sera répercutée automatiquement et sans préavis sur la facture finale. Nos prestations comprennent la vaisselle, le nappage et le service. En cas de privatisation, si le client émet un souhait de décoration spécifique, celle-ci n'est pas incluse dans le tarif. Si la décoration de table est fournie par le Client, elle devra parvenir au restaurant Envol, la veille de la réception. C'est le Restaurant qui se chargera de la mise en place.

Article 9: Conditions de règlement et retard de paiement

Sauf accord particulier, les règlements seront effectués dans les conditions suivantes :

- Pour une réservation faite en ligne : solde de la facture à régler sur place soustrait du montant de l'acompte payé en ligne.
- Pour les entreprises ayant signé un devis : solde à 30 jours, à régler par virement bancaire.
- Pour les particuliers ayant signé un devis : solde à régler à réception de la facture, par virement bancaire ou chèque.

Aucun escompte ne sera accordé.

Tout retard de paiement total ou partiel entraînera l'application d'une pénalité de retard, correspondant à un taux d'intérêt légal à 30% majoré sur le montant total de la facture à régler. Si le paiement n'a pas été effectué dans les délais accordés ci-dessus.

Article 10: Dégradation matérielle

Tout dommage, relevant de la vaisselle, du matériel ou tout autre élément intervenant dans l'exercice du service au Client, et occasionnés lors de la prestation, par le client et ses participants, seront facturés selon notre barème (consultable auprès du restaurant Envol). Le Restaurant Envol ne pourra être tenu responsable des vols, pertes ou dégradations des biens des participants.

Article 11: Caution

Dans certains cas, une caution peut être demandée au client. Si aucun dégât n'est constaté, cette dernière sera rendue dans son intégralité. Si, au contraire, des dégradations ont été commises (casse, destruction de matériel...), tout ou partie de la caution sera conservée en proportion des coûts engendrés.

Article 12: Service et horaire

Le service est assuré par notre personnel. Les horaires d'ouverture du restaurant sont :

- à partir de 12h30 à 15h30 pour une prestation de déjeuner en privatisation de groupe.
- à partir de 19h60 à 00h45 du matin pour les prestations en soirée.

Une autorisation exceptionnelle de fermeture à 4h du matin peut être accordée par la Mairie. Il est possible pour le Client de prévoir une animation spécifique : sonorisation, spectacle..., cette autorisation est tarifé selon un forfait de 300 € TTC (mise à disposition du local, électricité, chauffage...). Toute heure d'animation ou de démontage excédent 1h du matin sera facturée 100 € TTC.

Heures supplémentaires pour ouverture tardive

Le client sera facturé des frais de personnel au titre des heures supplémentaires, au-delà de 15h30 heures pour un déjeuner, au-delà de 00h45 heures pour un dîner et au-delà des horaires prévus pour toutes autres prestations (cocktails, apéritifs, pauses...) et ce sur la base des tarifs en vigueur, sauf disposition contraire prévue au contrat.

Si le client souhaite apporter ses propres boissons, un droit de bouchon sera appliqué, il sera facturé à 35,00€ TTC par bouteille.

Il est rappelé que les enfants qui participent à la manifestation sont placés sous la responsabilité des parents et/ou du Client. Le Client ne peut pas apporter ses propres denrées alimentaires, pour l'événement, que ce soit en tout ou partie. Si le Client souhaite, à l'issue de la réception, emporter une partie des denrées non consommées, il s'engage à se conformer aux lois et règlements en vigueur concernant les mets et boissons, leur transport, l'hygiène et les normes d'hygiène et de manière générale à toute prescription relative à la partie Restauration de façon à ce que l'établissement ne puisse être ni inquiété, ni recherché en responsabilité. Le Client s'engage à respecter toutes les règles en vigueur relatives à l'hygiène et la chaîne du froid et à ce que les lieux soient laissés dans un état parfait de propreté. Il est ici précisé que l'établissement se dégage de toute responsabilité concernant la nourriture rapportée par le Client.

Cette clause vaut décharge de l'établissement. Les animaux sont acceptés, et placés sous la responsabilité du propriétaire et/ou du Client. Toute dégradation occasionnée lors de la prestation, par l'animal, sera facturée selon notre barème. Le Restaurant Envol ne pourra être tenu responsable des dégradations des biens, occasionnées par les animaux.

Article 13: Les titres restaurants ou chèques vacances

Dans les moyens de paiement acceptés par le restaurant Envol ne figurent ni le titre-restaurant, ni le chèque vacances.

Article 14: Réclamation

Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte, passé un délai de 5 jours ouvrés. Toute réclamation devra être formulée par écrit et adressée au Restaurant Envol 21 Boulevard Maréchal Foch 49100 ANGERS. Le Restaurant Envol s'engage à répondre dans un délai de 5 jours ouvrés. A défaut d'un accord amiable, tout litige relèvera de la seule compétence du Tribunal d'Angers, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société.

Les articles qui suivent sont pour toute demande de privatisation de groupe

Article 15: Devis et commande

Le client reconnaît avoir pris connaissance et déclare expressément accepter les conditions générales de vente dès lors qu'une commande est passée. En ce sens, le Client accepte sans réserve l'intégralité des stipulations prévues dans ces dites Conditions, à l'exclusion de toutes autres.

Les réservations sont définitives à réception :

- A partir de la confirmation écrite du client. Le client retournera au Restaurant Envol sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature.
- Du versement à la société du Restaurant Envol des arrhes à hauteur de 30 % du montant TTC du devis prévisionnel. A défaut de ces pièces la société se réserve le droit d'annuler l'option de réservation sans autre préavis.

Article 16: Arrhes

Les arrhes sont des sommes versées par un client avant la livraison des biens ou avant l'achèvement d'une prestation de service. Cette somme vient en déduction du montant de la facture finale établie à la fourniture de la commande. L'acheteur se réserve ainsi le droit de ne pas donner suite, auquel cas le vendeur conserve les arrhes en dédommagement.

Des arrhes vous seront demandées pour toute confirmation de repas dans les conditions suivantes: pour une table de 10 couverts et plus, lors de dates particulières (occasions, privatisations et/ou menu spécial) ainsi que pour toute demande spécifique. Certains clients spécifiques devront payer les arrhes à la confirmation, ceci est valable pour les groupes notamment. Ces arrhes sont non remboursables et le montant en sera déduit de la facture. Si, à la confirmation de réservation le montant des arrhes est supérieur à la facture, aucun remboursement et aucune facture d'avoir ne sera remis. A défaut de versement d'arrhes la réservation sera considérée comme une option et pourra faire l'objet de suppression par les parties qui se seront mutuellement informées. Il n'est pas consenti de droit de rétractation pour les prestations de restauration commandées à distance conformément à l'article L. 121-21-8 du code de la consommation.

Article 17: Annulation

En cas d'annulation d'une réservation confirmée ou de couverts réservés, le Client se doit de prévenir sans délai. Le changement de date du repas est considéré comme une annulation et donne lieu à l'application des conditions d'annulation et/ou des Arrhes.

Annulation de couverts réservés

Toute annulation intervenant

- Avant 7 jours sera facturée 30% du montant total TTC de la facture;
- Entre 7 jour et 4 jours sera facturée 50 % du montant total TTC de la facture ;
- Moins de 3 jours ouvré avant la date de la prestation sera facturée 80 % du montant total TTC de la facture.

Sauf cas de force majeure, en cas d'annulation:

- Annulation d'une réservation confirmée avec un versement d'arrhes: perte des arrhes
- Annulation d'une réservation de groupe confirmée avec un versement d'arrhes : perte des arrhes.

Article 18: Garantie de couverts

La composition du menu (un choix unique pour l'ensemble des convives) doit être communiquée au moins 7 jours avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 3 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Restaurant dans ce même délai de 7 jours et sera retenu comme base minimum de facturation, et ce, même si, le jour de la prestation, le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel réalisé et servi.

Article 19: Tarifs et conditions particulières

Les devis sont valables 2 mois à compter de la date d'envoi au client. Les montants mentionnés sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Tous nos prix s'entendent TTC sur une base de 15 adultes minimum. Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit : 10 % pour les prestations alimentaires et boissons « soft » et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées, animation, service et location de matériel. Toute augmentation de TVA survenue entre la commande et la date de votre venue sera répercutée automatiquement et sans préavis sur la facture finale. Nos prestations comprennent la vaisselle, le nappage et le service. La décoration de la salle n'est pas incluse. Si le Client souhaite amener une décoration personnelle, elle devra parvenir au restaurant la veille de la réception. Le restaurant se chargera de la mettre en place.

Article 20: Annulation total de la commande:

Toute annulation intervenant :

- Avant 1 mois sera facturée 30% du montant TTC de la facture;
- Entre 1 mois et 15 jours sera facturée 50 % du montant TTC de la facture ;
- Moins de 15 jours ouvré avant la date de la prestation sera facturée 80 % du montant TTC de la facture.

Philippe Coco
Gérant du Restaurant

le 1 Janvier 2023